

L'atelier

Comment faire du beurre avec les enfants ?

Matériel nécessaire :

- 2 jattes
- du lait cru
- de la crème entière stérilisée UHT (compter 20 ml par enfant)
- 1 écumoire
- 1 petit pot de bébé vide avec son couvercle, par enfant

En préambule de l'animation, il est nécessaire d'expliquer ou d'expérimenter avec les enfants que le beurre vient de la crème et que la crème vient du lait. Pour ce faire, l'animateur devra récupérer du lait cru la veille de l'animation, et le laisser reposer environ 24 heures dans une jatte afin que la crème remonte à la surface. L'objectif est que l'enfant comprenne comment on obtient la crème à partir du lait de manière naturelle (cf. démonstration) et de manière industrielle ou mécanique grâce à une écrémeuse et grâce aux explications de l'animateur. Au moment de l'atelier, les enfants récupéreront la crème à la surface du lait à l'aide d'une écumoire.



Pour ne pas avoir de problèmes sanitaires au moment de la fabrication du beurre avec les enfants, il est plus sûr d'utiliser de la crème entière stérilisée UHT, achetée au supermarché mais placée dans une jatte pour que les enfants comprennent plus facilement les étapes.



A partir de la crème, différentes techniques pédagogiques peuvent être envisagées pour faire du beurre avec les enfants.

La technique démonstrative est basée sur une animation réalisée essentiellement par l'animateur. Les enfants observent les étapes. L'animateur peut utiliser une baratte, une bouteille, un fouet électrique ou un fouet mécanique, pour obtenir du beurre.



La technique active est basée sur des ateliers où les enfants fabriquent eux-mêmes leur produit. Pour cela, chaque enfant prendra un petit pot pour bébé vide et préalablement lavé. Environ 20 cl de crème suffisent. Après avoir rebouché hermétiquement, il suffit de secouer environ 5 minutes. Attention, l'enfant devra tenir le pot entre le pouce et l'index et non pas à pleine main, auquel cas, la crème, trop chaude ne deviendra pas du beurre.



Pour les plus petits, un coup de main pourra être donné par les adultes présents pour les aider à secouer.

Quand le liquide devient de plus en plus clair, cela signifie que le beurre est fabriqué. Il faut alors rincer la petite boule obtenue afin d'en extraire le babeurre.



En mutualisant toutes les petites boules de beurre des enfants, on obtient une motte que l'on place ensuite au frigo.

Il n'y a plus qu'à laver les petits pots.



La dégustation du beurre fabriqué par les enfants ne peut se faire qu'avec l'accord des services vétérinaires départementaux.

En bref

Une collaboration fructueuse entre l'interprofession laitière et la Bergerie Nationale.

En 1995, une collaboration a été mise en place entre la Bergerie Nationale et le CIDIL (Centre Interprofessionnel de Documentation et d'Information Laitières) afin de réaliser des documents d'accompagnement aux visites de fermes laitières et destinés aux enfants du cycle 3 (CE2, CM1, CM2).

Dans le cadre de cette collaboration, Anne-Bénédicte Gaillard-Coadon, mise à disposition par la Bergerie Nationale auprès du CIDIL, a travaillé pendant 8 mois sur la réalisation d'un classeur d'informations méthodologique destiné aux exploitants laitiers qui accueillent des scolaires et une série de 11 panneaux informatifs à disposer dans les exploitations.

Les panneaux et le classeur ont été construits à partir du circuit de visite type d'une exploitation laitière : salle d'accueil, stabulation, étable à veaux, salle de traite, tank à lait, laiterie et le cas échéant, salle ou lieu d'accueil.

Les panneaux sont un support de discours de l'exploitant laitier au cours de sa visite, mais ils peuvent aussi être utilisés de façon autonome au cours d'un circuit de visite libre. Le classeur est constitué de 11 rubriques : 6 d'entre elles reprennent une étape du circuit de visite type (stabulation, salle de traite, ...) et indiquent quels peuvent être les thèmes abordés dans ce lieu, sous forme d'un jeu questions-réponses avec les enfants. Deux rubriques aident l'agriculteur dans l'organisation générale de l'accueil et une rubrique "Agriculture et environnement" peut servir de support à plusieurs reprises. Enfin, un index facilite la consultation du classeur et un lexique donne des définitions simples de mots agricoles souvent utilisés.

La diffusion de ces outils est gérée par le CIDIL.

Pour tous renseignements, contactez : CIDIL - 34, rue de Saint Petersburg - 75382 Paris cedex 08

Anne-Bénédicte Gaillard-Coadon